Smoky
The Recipe Collection
by Phlipsi

Die Smoky Gebäcke

Überblick über die Rezeptsammlung

Acht handverlesene Rezepte für besondere Gebäcke mit Charakter, Tiefe und dem unverwechselbaren Smoky-Twist.

Smoky Original

Smoky Baguette

Smoky Burger Buns

Smoky Frühstücksbrötchen

Smoky Frühstücks-Partysonne

Smoky Toast

Smoky Focaccia

Smoky Ciabatta

Phlipsi

Vorwort & Konzept

Die Smoky Collection auf einen Blick

Von der ersten Idee bis zur finalen Rezeptkarte verfolgt die Smoky Collection ein klares Ziel: charaktervolle Gebäcke mit wiedererkennbarer Basis, stimmiger Optik und nachvollziehbarer Praxis zu verbinden.

Leitgedanke

Die Rezepte nutzen einen gemeinsamen Ruchroggen-Sauer als roten Faden. So entstehen Aroma, Wiedererkennungswert und gute Planbarkeit für mehrere Backtage.

Der Kern bleibt ähnlich, der Hauptteig wird je nach Ziel gezielt verändert: mal weicher und milder, mal rustikaler, öliger oder luftiger.

- Ruchmehl sorgt für Charakter und eine warme, nussige Note
- Roggen-Vollkorn setzt dunkle Akzente und stärkt das Aroma
- jede Rezeptkarte bleibt eigenständig, obwohl die Basis verwandt ist

Die Rezeptfamilie

Rezept	Charakter	Einsatz
Original	kräftig	Alltagsbrot
Baguette	knusprig	Beilage
Burger Buns	weich	Burger
Frühstücksbrötchen	locker	Frühstück
Partysonne	teilbar	Brunch
Toast	mild	Sandwich
Focaccia	saftig	Ofenblech
Ciabatta	offenporig	Antipasti

Was dich erwartet

- 8 gestaltete Rezeptblätter im druckbaren DIN-A4-Format
- ergänzende Sachseiten zu Ruchmehl, Roggen, Dinkel, Vorteig, Zutatenwirkung und langer Führung
- praxisnahe Hinweise, damit mehrere Smoky-Rezepte sinnvoll kombiniert werden können

Die Sammlung ist damit mehr als eine lose Rezeptfolge:
Sie ist ein zusammenhängendes Projekt mit gemeinsamer Handschrift.

Inhalt & Überblick

Die Sammlung kompakt erklärt

Dieses E-Book verknüpft Rezeptgrafiken im Smoky-Design mit einem kompakten Wissensblock rund um Ruchmehl, Roggen, Zutatenwirkung, Sauerteig und Vorteigpraxis.

Kapitel

- Die Smoky-Basis – gemeinsame Grundidee
- Kurze Geschichte von Ruchmehl
- Zutatenwirkung I und II
- Roggen, Dinkel & Ruchmehl – was sie im Teig bewirken
- Sauerteig & lange Führung
- Arbeiten mit Vorteig
- Quellen & Hinweise

Rezeptübersicht

Rezept	Charakter	Einsatz
Original	kräftig, rustikal	Alltagsbrot
Baguette	knusprig, länger	Beilage
Burger Buns	weich, mild	Burger
Frühstücksbrötchen	locker, rund	Frühstück
Partysonne	weich, teilbar	Brunch / Feier
Toast	weich, schnittfest	Sandwich
Focaccia	saftig, ölig	Ofenblech
Ciabatta	offenporig	Antipasti

Leitidee der Kollektion:
eine gemeinsame geschmackliche Basis – aber bewusst so angepasst, dass jedes Gebäck seinen eigenen Zweck erfüllt.

- 8 Rezeptblätter im originalen A4-Format

Die Rezeptblätter im zweiten Teil bleiben eigenständige A4-Seiten und können bei Bedarf separat ausgedruckt werden.

Die Smoky-Basis

Ein Grundgedanke für mehrere Gebäcke

Was die Sammlung verbindet

Die gemeinsame Basis ist ein aromatischer Ruchroggen-Sauer. Er liefert Wiedererkennungswert, Feuchthaltung und eine dunklere Brotnote.

- Ruchmehl als geschmacklicher roter Faden
- Roggen-Vollkorn als dunkler Akzent
- eine definierte Vorteigstufe für Aroma und Planbarkeit
- flexible Wasserreserve statt starrer Einheitskonsistenz

Warum die Rezepte trotzdem unterschiedlich sind

Die Hauptteige werden je nach Ziel angepasst: weich für Toast und Buns, offener und öliger für Focaccia und Ciabatta, straffer und rustikaler für Brot oder Baguette.

- Milch / Butter = weichere Krume
- Olivenöl = saftiger, mediterraner Charakter
- mehr Wasser = luftigere Porung
- Form und Stückzahl steuern ebenfalls das Ergebnis

Praxis-Tipp

Wenn mehrere Smoky-Rezepte an einem Tag gebacken werden, kann der Vorteig als Gesamtansatz vorbereitet und später in Teilmengen abgewogen werden – solange das Mischverhältnis gleich bleibt und sauber dokumentiert wird.

Die Stärke der Kollektion liegt also nicht in identischen Teigen, sondern in einer gemeinsamen Basis mit gezielter Anpassung. Genau dadurch bleibt sie flexibel und trotzdem geschlossen.

Toast und Ciabatta dürfen denselben Grundvorteig nutzen – ihre Eigenständigkeit entsteht erst im Hauptteig.

Roggen, Dinkel & Ruchmehl

Die wichtigsten Mehlcharaktere der Sammlung

Roggen

Roggen bringt Tiefe, Wasserbindung und eine herzhaftere Note. Wegen seiner anderen Teigstruktur profitiert er besonders von Säure.

- weniger klassisches Gluten
- mehr Wasserbindung
- Wasserzugabe gut steuern

Dinkel

Dinkel ist aromatisch und oft etwas empfindlicher in der Verarbeitung. Er mag eher schonende Knetung und Beobachtung statt reiner Minutenzählung.

- kann schneller weich werden
- falten hilft oft mehr als hartes Kneten

Ruchmehl

Ruchmehl liegt geschmacklich zwischen hellem Auszugsmehl und Vollkorn: kräftiger, aromatischer und mineralstoffreicher.

- mehr Substanz als Weißmehl
- gute Wasseraufnahme
- kleine Mengen reichen oft schon aus
- passt zu rustikal und weich zugleich

Kurzvergleich

Mehl	Stärke	Risiko bei Übermaß
Roggen	Aroma, Feuchte, Tiefe	dichtere weiche Gebäcke
Dinkel	Aromatik, gute Alltagstauglichkeit	zu weich bei Überknetung
Ruchmehl	Charakter, Struktur, Wasseraufnahme	mehr Flüssigkeitsbedarf

Zusammen ergeben diese Mehle das typische Smoky-Profil: nicht schwer wie reines Vollkorn, aber deutlich charaktervoller als neutral-helle Standardteige.

Die Geschichte von Ruchmehl

Vom kräftigeren Alltagsmehl zur modernen Backliebe

Ruchmehl ist vor allem im schweizerischen und alemannischen Raum verankert. Der Begriff steht für ein kräftigeres, etwas „rauheres“ Mehl mit mehr Randschichten als sehr helles Auszugsmehl.

Historischer Rahmen

- früher waren Mehle im Alltag oft weniger stark ausgemahlen
- helle, standardisierte Mehle wurden erst mit industrieller Verfügbarkeit zum Leitbild
- gleichzeitig blieb die Nachfrage nach aromatischeren Broten bestehen
- Ruchmehl ist damit keine reine Trendidee, sondern eine moderne Rückkehr zu mehr Mehlcharakter

Warum es heute so attraktiv ist

- gute Eignung für lange Führungen und rustikale Brote
- kräftiger Geschmack ohne die volle Wucht von Vollkorn
- genug Flexibilität auch für weichere Gebäcke
- stärkeres sensorisches Profil als neutrale Weißmehlteige

Für die Smoky Collection ist Ruchmehl ideal, weil es das gesamte Projekt geschmacklich zusammenhält: Brot, Baguette, Toast, Buns und Ciabatta wirken verwandt, ohne gleich zu schmecken.

Kurz gesagt

Ruchmehl verbindet rustikale Aromatik mit Alltagstauglichkeit – und genau deshalb passt es so gut in eine Sammlung, die sowohl kräftige Brote als auch weichere Gebäcke abdecken soll.

Zutatenwirkung I

Mehl, Wasser, Salz und Hefe

Die Grundzutaten steuern Struktur, Porung, Gärverlauf und Geschmack. Schon kleine Verschiebungen können das Ergebnis deutlich verändern.

Zutat	Hauptwirkung	Praxis-Hinweis
Ruchmehl	Aroma, Struktur, Wasseraufnahme	Wasserreserve einplanen
Roggen-Vollkorn	Tiefe, Farbe, Feuchthaltung	in weichen Teigen eher sparsam dosieren
Wasser	Teigkonsistenz, Porung, Verquellung	am besten schrittweise ergänzen
Salz	Geschmack, Straffung, Gärkontrolle	zu wenig = flach und labberig
Frischhefe	Trieb, Planbarkeit	mehr Hefe = schneller, aber weniger Reifearoma
Trockensauerteig	Säurenote, zusätzliche Tiefe	praktisch und reproduzierbar

Faustregel

Lieber etwas weniger Wasser beginnen und den Rest nach Teiggefühl ergänzen, statt den Teig von Anfang an zu weich anzusetzen.

Gerade bei Ruchmehl und Dinkel ist diese Flexibilität Gold wert, weil Wasseraufnahme und Teigverhalten je nach Charge, Temperatur und Führung spürbar schwanken können.

Zutatenwirkung II

Sauerteig, Fett, Milch, Ei, Zucker und Öl

Die Zusatzkomponenten verschieben vor allem Textur, Bräunung und Mundgefühl. Sie entscheiden, ob ein Teig eher rustikal, zart, saftig oder mediterran wirkt.

Zutat	Wirkung	Typischer Einsatz
Ruchroggen-Sauer	Aroma, leichte Säure, Vorquellung	Basis fast aller Rezepte
Butter / Fett	zarterer Biss, weichere Krume	Toast, Buns, Brötchen
Milch	mildere Aromatik, sanfte Krume	Toast, Buns, Frühstücksgebäcke
Ei	Farbe, Bindung, leichte Fülle	Buns / Eistreiche
Honig / Zucker	Bräunung, Rundung, etwas Gärhilfe	weiche Gebäcke
Olivenöl	Saftigkeit, Lockerung, mediterrane Note	Focaccia, Ciabatta

- Fett „entschärft“ das Teiggerüst: ideal für Toast oder Buns – aber weniger passend, wenn maximale Rustikalität und kräftige Kruste gefragt sind.

Sauerteig & lange Führung

Aroma, Frischhaltung und Reifezeit

Sauerteig bringt mehr als bloße Säure. Er schafft einen reiferen Aromakern, unterstützt die Teigstabilität – besonders bei roggenhaltigen Anteilen – und hilft der Frischhaltung.

Positive Effekte

- komplexerer Geschmack statt reinem Hefeton
- bessere Wasserbindung und längere Saftigkeit
- mehr Tiefe schon bei kleinen Einsatzmengen
- in der Smoky-Basis: verbindender Geschmacksanker

Warum lange Führung hilft

- weniger plumper Hefegeschmack
- bessere Kontrolle, wenn Hefemenge und Temperatur dazu passen
- mehr Aroma und bessere Verquellung
- oft ausgewogenere, elastischere Teige

Lange Führung ist kein Selbstzweck: Überreife Teige verlieren Spannkraft. Gute Reife ist kontrolliert – nicht einfach nur „sehr lang“.

Einordnung für die Smoky Collection

Die Rezepte müssen nicht alle extrem lange Hauptteige haben. Der bereits reife Vorteig liefert einen großen Teil des Aromagewinns. Die Kombination aus reifem Vorteig und kleiner Hefehilfe macht die Sammlung alltagstauglich und dennoch charaktervoll.

Arbeiten mit Vorteig

Ein Gesamtansatz sinnvoll genutzt

Wenn du Toast, Ciabatta oder andere Smoky-Rezepte an einem oder zwei aufeinanderfolgenden Tagen backen willst, kannst du die benötigten Vorteig-Zutaten vollständig zusammenrechnen und als einen gemeinsamen Ansatz reifen lassen. Das spart Gefäße, vereinfacht die Vorbereitung und hält die Basis geschmacklich einheitlich.

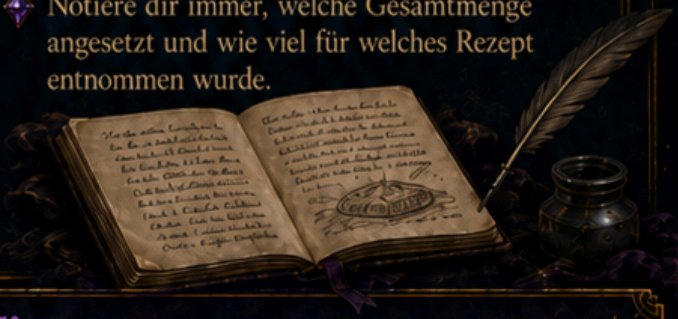
Wann ein Gesamtvorteig sinnvoll ist

- alle Vorteig-Zutaten vorher exakt summieren
- den reifen Ansatz vor dem Abwiegen kurz homogen vermengen
- für jedes Rezept nur die nötige Menge sauber entnehmen

Ein gemeinsamer Ansatz lohnt sich vor allem, wenn mehrere Rezepte mit ähnlicher Basis dicht hintereinander gebacken werden.

Worauf du achten solltest

- Nicht endlos weiterfüttern: Der Smoky-Vorteig ist kein klassisches Anstellgut, sondern eine definierte Vorteigstufe.
- Wird der Ansatz zu oft nachträglich erweitert, verschieben sich Triebkraft, Säure und Reifegrad.
- Für einen neuen Backtag ist ein frischer Ansatz meist kontrollierbarer und reproduzierbarer.
- Notiere dir immer, welche Gesamtmenge angesetzt und wie viel für welches Rezept entnommen wurde.



Praxis-Tipp

Ein funktionierender Ablauf sieht so aus: Rezeptmengen planen, Vorteig komplett ansetzen, 20–24 Stunden reifen lassen, anschließend gut durchmischen und die benötigten Teilmengen exakt abwiegen.

Die Eigenständigkeit der einzelnen Gebäcke entsteht danach im Hauptteig. Dort entscheidest du mit Wasser, Fett, Form und Stückgröße, ob der Teig weich wie Toast, luftig wie Ciabatta oder kräftig-rustikal wie Brot ausfällt.

Ein gemeinsamer Vorteig schafft also Ordnung – aber die Feinabstimmung bleibt immer Sache des jeweiligen Rezepts.

Original by Phlipsi PHLIPSI-SMOKY-ORIG-001 @phjohn14
38bb1ed9 20429775 1812c152

Smoky

Ruchmehlbrot mit Roggen-Vollkorn & Ruchroggen-Sauer

1x	1,5x
9ba3ee02	8e2f73be

Ruchroggen-Sauer

	1x	1,5x
Ruchmehl	90g	135g
Roggen-Vollkornmehl	40g	60g
Wasser	150g	225g
Trockensauerteig	20g	30g
Frischhefe	1g	1,5g

Hauptteig

	1x	1,5x
Ruchmehl	330g	495g
Roggen-Vollkornmehl	30g	45g
Wasser	200g | 100g	300g | 150g
Salz	13g	20g
(Wagyu Fett 10g / 15g)	10g	15g
Frischhefe	7g	10,5g
Trockensauerteig	30g	45g

Teiggewicht 1011g | **Teiggewicht 1517g**

NAVARRE EMPYREAN

4958bf4d

Zubereitung

Ruchroggen-Sauer: Ruchmehl, Roggen-Vollkornmehl, Wasser, Trockensauerteig und Frischhefe in einer Schüssel vermischen. 24h ruhen lassen.

Hauptteig: Trockene Zutaten mit Wasser und Ruchroggen-Sauer langsam vermischen (ca 5min). Anschließend das restliche Wasser zugeben und auf hoher Stufe verkneten (ca 6min). Teig falten und 30min ruhen lassen, anschließend falten und nochmals 30min ruhen lassen. Teig falten. Direkt auf den Backstein geben und sofort einschießen. Brot durchgehend bei 240°C mit Dampfzugabe backen. Backzeit ca 40min.

NAVARRE

Phlipsi

c1082233 Original by Phlipsi 8e2f73be @phjohn14 e2d41de7

© Phlipsi • Original by Phlipsi • @phjohn14 • Phlipsi • © Phlipsi • Original by Phlipsi • @phjohn14 • Phlipsi

38bb1ed9 20429775

Smoky Burger Buns

Burgerbrötchen mit Ruchroggen-Sauer

1x = 6 Brötchen **2x = 12 Brötchen**

1x

Ruchroggen-Sauer

Ruchmehl	68 g
Roggen-Vollkornmehl	30 g
Wasser	113 g
Trockensauerteig	15 g
Frischhefe	0,8 g

Hauptteig

Ruchmehl	248 g
Roggen-Vollkornmehl	23 g
Ruchroggen-Sauer komplett	
Milch	110 g
Wasser	20–40 g
Ei	25 g
Zucker oder Honig	18 g
Salz	8 g
Frischhefe	5 g
Trockensauerteig	10 g
Butter weich	20 g
(Wagyu Fett 10 g)	

2x

Ruchroggen-Sauer

Ruchmehl	136 g
Roggen-Vollkornmehl	60 g
Wasser	226 g
Trockensauerteig	30 g
Frischhefe	1,6 g

Hauptteig

Ruchmehl	496 g
Roggen-Vollkornmehl	46 g
Ruchroggen-Sauer komplett	
Milch	220 g
Wasser	40–80 g
Ei	50 g
Zucker oder Honig	36 g
Salz	16 g
Frischhefe	10 g
Trockensauerteig	20 g
Butter weich	40 g
(Wagyu Fett 20 g)	

NAVARRE EMPYREAN

1812c152 9ba3ee02

Zubereitung

Ruchroggen-Sauer: Alle Zutaten gründlich verrühren und 24 h ruhen lassen.

Hauptteig: Ruchroggen-Sauer, Mehle, Milch, Ei, Zucker/Honig, Trockensauerteig, Frischhefe und zuerst nur 20 g Wasser (bei 2x zuerst 40 g Wasser) langsam vermischen, ca. 5 Minuten. Dann Salz zugeben und weiterkneten, ca. 5–7 Minuten, bis der Teig Struktur bekommt. Butter und optional Wagyu Fett portionsweise einkneten. Danach nur noch so viel restliches Wasser zugeben, bis der Teig weich und elastisch ist, aber noch gut formbar bleibt.

Teig 45–60 Minuten ruhen lassen, einmal dehnen und falten. Dann in 6 Stücke à ca. 120 g teilen (bei 2x in 12 Stücke), rund schleifen, 10 Minuten entspannen lassen und anschließend leicht flach drücken. Abgedeckt gehen lassen, bis die Teiglinge deutlich aufgegangen sind, ca. 60–90 Minuten.

Mit Ei-Milch-Mischung bestreichen. Optional Sesam, Mohn oder Körner aufstreuen. Backen bei 200–210 °C Ober-/Unterhitze, ca. 14–18 Minuten.

Nach dem Backen direkt mit einem Tuch abdecken oder dünn mit Butter bestreichen, damit die Kruste weich bleibt.

Phlipsi

8e2f73be c1082233

© Phlipsi • Original by Phlipsi • @phjohn14 • PHLIPSI-SMOKY-BUNS-ORIG-001 • © Phlipsi • Original by Phlipsi • @phjohn14 • Phlipsi

Smoky

Ruchmehl-Toast mit Roggen-Vollkorn & Ruchroggen-Sauer

1x = 1 Toast

Ruchroggen-Sauer

Ruchmehl	79 g
Roggen-Vollkornmehl	34 g
Wasser	125 g
Trockensauerteig	17 g
Frischhefe	1 g

Hauptteig

Ruchroggen-Sauer komplett	
Ruchmehl	397 g
Roggen-Vollkornmehl	28 g
Milch	170 g
Wasser	68 g | 23 g
Salz	14 g
Honig	20 g
Butter weich	40 g
Frischhefe	6 g
Trockensauerteig	17 g
(Wagyu Fett	11 g)

Teiggewicht 1050 g

Zubereitung

Ruchroggen-Sauer: Ruchmehl, Roggen-Vollkornmehl, Wasser, Trockensauerteig und Frischhefe gründlich verrühren. Abdecken und 20–24 Stunden bei Raumtemperatur reifen lassen.

Hauptteig: Ruchroggen-Sauer, Mehle, Milch, Honig, Trockensauerteig, Frischhefe und zuerst nur 60 g Wasser langsam vermischen, ca. 5 Minuten. Salz zugeben und weitere 5–7 Minuten kneten, bis der Teig Struktur bekommt. Anschließend die weiche Butter portionsweise einarbeiten. Falls der Teig zu fest ist, schluckweise die restlichen 20 g Wasser zugeben. Der Teig soll weich und elastisch sein, aber noch formbar bleiben. Teig 45–60 Minuten ruhen lassen, einmal dehnen und falten. Den Teig zu einem Rechteck ziehen, straff aufrollen und mit Schluss nach unten in eine gefettete Kastenform legen. Abgedeckt gehen lassen, bis der Teig deutlich aufgegangen ist und knapp unter oder leicht über dem Rand der Form steht, ca. 60–90 Minuten. Bei 190–200 °C Ober-/Unterhitze ca. 35–45 Minuten backen. Für eine weichere Toastkruste nach dem Backen direkt form mit Butter bestreichen und mit einem sauberen Tuch abdecken. Vor dem Schneiden vollständig auskühlen lassen.

Philipsi

Original by Phlipsi · PHLIPSI-SMOKY-BREAKFASTBUNS-001 · @phjohn14

Smoky

Frühstücksbrötchen

Weiche Ruchmehl-Brötchen mit Ruchroggen-Sauer

1x = 8 Brötchen

Ruchroggen-Sauer

Ruchmehl	68 g
Roggen-Vollkornmehl	30 g
Wasser	113 g
Trockensauerteig	15 g
Frischhefe	0.8 g

Hauptteig

Ruchroggen-Sauer komplett	
Ruchmehl	285 g
Roggen-Vollkornmehl	20 g
Milch	140 g
Wasser	20 | 20 g
Honig	10 g
Salz	8 g
Frischhefe	5 g
Trockensauerteig	8 g
Butter weich	15 g
(Wagyu Fett	10 g)

Teiggewicht ca. 768 g
8 Brötchen à ca. 96 g

Zubereitung

Ruchroggen-Sauer: Alle Zutaten gründlich verrühren und 24 Stunden ruhen lassen.

Hauptteig: Ruchroggen-Sauer, Mehle, Milch, Honig, Trockensauerteig, Frischhefe und zuerst 20 g Wasser langsam vermischen, ca. 5 Minuten.

Salz zugeben und weitere 5–7 Minuten kneten, bis der Teig Struktur bekommt. Anschließend die weiche Butter und optional das Wagyu Fett portionsweise einkneten. Danach restliches Wasser zugeben.

Teig 60 Minuten ruhen lassen, nach 30 Minuten einmal dehnen und falten.

In 8 Stücke à ca. 94–98 g teilen, rund schleifen und 10 Minuten entspannen lassen. Danach nochmals sanft rund nachspannen.

Abgedeckt gehen lassen, bis die Teiglinge deutlich aufgegangen sind, ca. 60 Minuten.

Bei 200–210 °C Ober-/Unterhitze ca. 14–17 Minuten backen.

Nach dem Backen direkt mit einem Tuch abdecken oder dünn mit Butter bestreichen, wenn die Kruste weich bleiben soll.

Phlipsi

Original by Phlipsi · © Phlipsi · © Phlipsi · © Phlipsi · © Phlipsi · @phjohn14

Smoky

Frühstücks-Partysonne

Weiche Ruchmehl-Brötchen mit Ruchroggen-Sauer

1x = 1 Rad | 16 kleine Brötchen

Ruchroggen-Sauer

Ruchmehl	85 g
Roggen-Vollkornmehl	38 g
Wasser	141 g
Trockensauerteig	19 g
Frischhefe	1 g

Hauptteig

Ruchroggen-Sauer komplett	
Ruchmehl	356 g
Roggen-Vollkornmehl	25 g
Milch	105 g
Crème fraîche légère	70 g
Wasser	20 g | 20 g
Honig	13 g
Salz	10 g
Frischhefe	6 g
Trockensauerteig	10 g
Butter weich	10 g
(Wagyu Fett 12 g)	

Topping

- Milch zum Bestreichen
- Heller Sesam
- Schwarzer Sesam oder Mohn

Teiggewicht ca. 960 g
16 Brötchen à ca. 60 g

Zubereitung

Ruchroggen-Sauer: Alle Zutaten gründlich verrühren und 24 Stunden ruhen lassen.

Hauptteig: Ruchroggen-Sauer, Mehle, Milch, Crème fraîche légère, Honig, Trockensauerteig, Frischhefe und zuerst 20 g Wasser langsam vermischen, ca. 5 Minuten. Salz zugeben und weitere 5–7 Minuten kneten, bis der Teig Struktur bekommt. Anschließend die weiche Butter und optional das Wagyu Fett portionsweise einkneten. Danach das restliche Wasser schluckweise zugeben. Der Teig soll weich, elastisch und leicht klebrig sein, aber noch formbar bleiben.

Teig 60 Minuten ruhen lassen, nach 30 Minuten einmal dehnen und falten. In 16 Stücke à ca. 60 g teilen, rund schleifen und 10 Minuten entspannen lassen. Danach nochmals sanft rund nachspannen.

Die Teiglinge leicht mit Milch bestreichen. Einen Teil in hellem Sesam wälzen, einen Teil in schwarzem Sesam oder Mohn.

Für die Partysonne einen Teigling in die Mitte setzen. Weitere Teiglinge ringförmig darum anordnen. Zwischen den Teiglingen etwas Platz lassen, weil sie noch aufgehen.

Abgedeckt gehen lassen, bis die Teiglinge deutlich aufgegangen sind, ca. 45–60 Minuten.

Bei 200–210 °C Ober-/Unterhitze ca. 18–22 Minuten backen, bis die Brötchen goldbraun sind.

Nach dem Backen auf einem Gitter auskühlen lassen. Für eine weichere Kruste direkt mit einem Tuch abdecken oder sehr dünn mit Butter bestreichen.

Phlipsi

© Phlipsi • Original by Phlipsi • @phjohn14 • Phlipsi • © Phlipsi • Original by Phlipsi

38bb1ed9 20429775

Smoky Baguette

Ruchmehl-Baguette mit Roggen-Vollkorn & Ruchroggen-Sauer

1x = 2 Baguettes

Ruchroggen-Sauer

Ruchmehl	60 g
Roggen-Vollkornmehl	27 g
Wasser	100 g
Trockensauerteig	13 g
Frischhefe	0,7 g

Hauptteig

Ruchroggen-Sauer komplett	
Ruchmehl	300 g
Roggen-Vollkornmehl	18 g
Wasser	165 g | 15 g
Salz	9 g
Frischhefe	3 g
Trockensauerteig	10 g

Teiggewicht ca. 721 g

Zubereitung

Ruchroggen-Sauer: Alle Zutaten gründlich verrühren und 24 h ruhen lassen.

Hauptteig: Ruchroggen-Sauer, Mehle, Trockensauerteig, Frischhefe und zuerst nur 165 g Wasser langsam vermischen, ca. 5 Minuten. Salz zugeben und weitere 6–8 Minuten kneten. Anschließend die restlichen 15 g Wasser schluckweise einarbeiten. Der Teig soll weich, elastisch und feuchter als Brötteig sein.

Stockgare: 90 Minuten ruhen lassen, nach 30 und 60 Minuten einmal dehnen und falten.

Formen: In 2 Stücke à ca. 360 g teilen, vorsichtig vorformen, 15 Minuten entspannen lassen und anschließend zu Baguettes formen. Mit Schluss nach oben in ein bemehltes Leinen legen.

Stückgare: 45–60 Minuten gehen lassen.

Backen: Bei 250 °C mit Dampf einschießen. 10 Minuten backen, Dampf ablassen und weitere 10–12 Minuten bei 230 °C fertig backen. Für extra Kruste in den letzten 5 Minuten die Ofentür einen Spalt öffnen.

Phlipsi

8e2f73bc c1082233

© Phlipsi • Original by Phlipsi • @phjohn14 • PHLIPSI-SMOKY-BAGUETTE-ORIG-001 • © Phlipsi • Original by Phlipsi • @phjohn14

© Phlipsi ✦ Original by Phlipsi ✦ @phjohn14 ✦ Phlipsi ✦ PHLIPSI-SMOKY-FOCACCIA-ORIG-001

38bb1ed9

20429775

Smoky Focaccia

Ruchmehl-Focaccia mit Roggen-Vollkorn & Ruchroggen-Sauer

1x = 1 Blech

Ruchroggen-Sauer

Ruchmehl	70 g
Roggen-Vollkornmehl	30 g
Wasser	110 g
Trockensauerteig	15 g
Frischhefe	1 g

Für oben drauf

Olivenöl	20–30 g
Fleur de Sel / grobes Salz	nach Bedarf
Rosmarin	nach Bedarf
optional: Knoblauch, Cherrytomaten, Oliven, rote Zwiebel	

Hauptteig

Ruchroggen-Sauer komplett	
Ruchmehl	380 g
Roggen-Vollkornmehl	20 g
Wasser	270 g | 30 g
Olivenöl	30 g
Honig	8 g
Salz	12 g
Frischhefe	4 g
Trockensauerteig	10 g

Teiggewicht ca. 990 g

Zubereitung

Ruchroggen-Sauer: Alle Zutaten gründlich verrühren und 20–24 h reifen lassen.

Hauptteig: Ruchroggen-Sauer, Mehle, Trockensauerteig, Frischhefe, Honig und zunächst 270 g Wasser langsam vermischen, ca. 4–5 Minuten. Dann Salz zugeben und weitere 5–6 Minuten kneten, bis der Teig Struktur bekommt. Anschließend das Olivenöl langsam einarbeiten. Zum Schluss die restlichen 30 g Wasser schluckweise zugeben. Der Teig soll weich, elastisch und deutlich klebriger als Brot- oder Brötchenteig sein.

Stockgare: Teig in eine leicht geölte Schüssel oder Box geben und 2–2,5 Stunden ruhen lassen. Nach 30, 60 und 90 Minuten jeweils dehnen und falten.

Formen / Stückgare: Blech oder rechteckige Form gut mit Olivenöl einölen. Den Teig hineingeben und vorsichtig auseinanderziehen. Falls er sich zusammenzieht, 10–15 Minuten entspannen lassen und erneut sanft ausziehen. Abgedeckt 45–75 Minuten gehen lassen. Dann mit gut geölten Fingern die typischen Focaccia-Mulden eindrücken, mit Olivenöl beträufeln und mit Rosmarin und grobem Salz bestreuen. Optional jetzt Tomaten, Oliven, rote Zwiebel oder Knoblauch darauf geben.

Backen: Bei 230 °C Ober-/Unterhitze ca. 20–25 Minuten goldbraun backen. Nach dem Backen optional nochmals leicht mit Olivenöl beträufeln.

Phlipsi

8e2f73bc

c1082233

© Phlipsi ✦ Original by Phlipsi ✦ @phjohn14 ✦ Phlipsi ✦ PHLIPSI-SMOKY-FOCACCIA-ORIG-001

Phlipsi • Original by Phlipsi • @phjohn14 • © Phlipsi • Original by Phlipsi • @phjohn14 • © Phlipsi • Original by Phlipsi • @phjohn14

DRAC-7A

FLAME-42

Smoky Ciabatta

Ruchmehl-Ciabatta mit Roggen-Vollkorn & Ruchroggen-Sauer

1x = 2 Ciabatta

Ruchroggen-Sauer

Ruchmehl	70 g
Roggen-Vollkornmehl	25 g
Wasser	105 g
Trockensauerteig	15 g
Frischhefe	0,8 g

Hauptteig

Ruchroggen-Sauer komplett	
Ruchmehl	390 g
Roggen-Vollkornmehl	15 g
Wasser	260 g | 40 g
Olivenöl	20 g
Salz	11 g
Frischhefe	3 g
Trockensauerteig	8 g

Teiggewicht ca. 862 g
2 Ciabatta à ca. 431 g

THE FIVERS

NAVARRE

THE AROZAN SEA

BASGIATH

PHLIPSI

EMBER-98

Zubereitung

Ruchroggen-Sauer: Alle Zutaten gründlich verrühren und 20-24 Stunden reifen lassen.

Hauptteig: Ruchroggen-Sauer, Mehle, Trockensauerteig, Frischhefe und zunächst 260 g Wasser langsam vermischen, ca. 4-5 Minuten. Salz zugeben und kurz weiterkneten. Dann Olivenöl und zum Schluss die restlichen 40 g Wasser schluckweise einarbeiten. Der Teig soll sehr weich, elastisch und klebrig sein.

Stockgare: Teig 2-3 Stunden ruhen lassen. Nach 30, 60 und 90 Minuten jeweils einmal dehnen und falten.

Formen / Stückgare: Teig auf gut bemehlte Fläche kippen, möglichst wenig entgasen, in 2 längliche Stücke teilen, vorsichtig in Form ziehen und auf Backpapier oder Bäckerleinen legen. 45-60 Minuten gehen lassen.

Backen: Bei 240-250 °C mit Dampf ca. 20-25 Minuten backen. Nach 10 Minuten den Dampf ablassen und bei etwa 230 °C fertigbacken.

Phlipsi

CODE: PHL-SMK-CIAB

VER: 1.0 • 05/2026

PHLIPSI-SMOKY-CIABATTA-ORIG-001

Phlipsi • Original by Phlipsi • @phjohn14 • © Phlipsi • Original by Phlipsi • @phjohn14 • © Phlipsi • Original by Phlipsi • @phjohn14

Quellen, Nutzung & Hinweis

Diese Schlussseite fasst die Einordnung des E-Books, die erlaubte Nutzung, wichtige Praxishinweise und die Weitergabe der Sammlung kompakt zusammen.

Zu den Inhalten

Die Sachseiten verdichten allgemeine Backpraxis zu Roggen, Dinkel, Ruchmehl, Sauerteig und Teigführung. Sie ergänzen die gestalteten Rezeptblätter der Smoky Collection um Hintergrundwissen und Orientierung.

- Die Texte fassen Erfahrungswerte, Grundwissen und projektbezogene Hinweise verständlich zusammen.
- Die Rezeptblätter bleiben eigenständige A4-Seiten und können unabhängig vom E-Book genutzt werden.
- Die Sammlung ist eine private Rezeptentwicklung mit zusammenhängender Gestaltung durch Phlipsi.

Nutzung & Weitergabe

- Privates Nachbacken ist ausdrücklich erlaubt.
- Teilen ist erlaubt, solange der Link zum Original angegeben wird.
- Das Entfernen der Signatur, das Verändern der Rezeptgrafiken oder die Weiterveröffentlichung als eigenes Werk ist ohne ausdrückliche Erlaubnis nicht gestattet.
- Für öffentliche Archivierung sind frei zugängliche, ungeschützte PDF-Dateien sinnvoll.

Praxis- & Haftungshinweis

- Backzeiten, Wasseraufnahme und Gare können je nach Mehl, Temperatur, Ofen und Form variieren.
- Für Allergien, Unverträglichkeiten oder misslingende Ergebnisse wird keine Gewähr übernommen.
- Die Sachseiten sind allgemeine Backinformationen und keine Ernährungs- oder Gesundheitsberatung.

Zum Schluss

Wenn dir die Sammlung Freude macht, kannst du die Rezeptkarten einzeln drucken, zu Hause archivieren oder als persönliches Projekt weiter pflegen.

Teilen ist erlaubt, solange der Link zum Original angegeben wird.

Die Rezeptblätter und das E-Book sind Teil einer zusammenhängenden Smoky Collection mit eigener Handschrift.

Kontakt: phjohn14@googlemail.com

Ausgabe: Version 1.4.5 · Juni 2026

Danke fürs Lesen – und gutes Gelingen beim Backen.

Phlipsi